

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

### **Brot backen – Wenn's schnell gehen soll!**

Ob für eine Party oder ein sonntägliches Frühstück – selbst gebackenes Brot oder Brötchen finden, wenn sie warm aus dem Ofen kommen, stets großen Abklang bei Gästen und Familie. Weil es mit frischer Hefe oder Sauerteig immer etwas mehr Zeit braucht, stellen wir hier einige andere Varianten vor.

#### **Schnelles Sesambrot**

Zutaten:

2 Eier  
300 gr. Joghurt  
4 Essl. Sesam  
1 Essl. Zucker  
2 Teel. Salz  
1 Teel. Backpulver  
1 Teel. Natron  
500 gr. Mehl

Zubereitung:

Alle Zutaten ausgenommen Mehl und 1 Essl. Sesam kurz und gut verrühren. Anschließend das Mehl mit dem Rührgerät, ausgestattet mit den Knethaken, unterarbeiten. Ggf. mit der Hand zu Ende kneten. Den runden Laib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Wasser bepinseln, mit dem restl. Sesam bestreuen und im Ofen bei 160°C Umluft rund 35 Min. backen.

Tipp 1: Selbstverständlich können anstatt Sesam andere Geschmackszutaten verwendet werden: gehackte getrocknete Tomaten, Kräuter, Röstzwiebeln, Kürbiskerne, Mohn ....

Tipp 2: Wer beim Brot- und Brötchenbacken eine Fettpfanne mit heißem Wasser unten in den Ofen schiebt stellt, unterstützt das Aufgehen des Teiges.

Tipp 3: Natürlich kann der Teig auch in Brötchen aufgeteilt werden. Dabei verkürzt sich die Backzeit um rund 5 Min.

#### **Schnelles Partybrot**

Zutaten:

4 Eier  
50 ml Olivenöl  
50 ml Wasser od. Wein  
250 gr. Mehl  
1 Päck. Trockenhefe  
Paprika, Pfeffer  
200 gr. Schinkenwürfel  
100 gr. gerieb. Edamer  
200 gr. kernlose Oliven

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Oliven grob hacken. Eier, Öl, Wasser, Gewürze, Mehl und Hefe zu einem zähflüssigen Teig gut verrühren. Die übrigen Zutaten unterheben. Eine große Kastenform oder eine Tortenform einfetten und den Teig einfüllen. Rund 1 Stunde backen und möglichst warm verzehren. Damit der Teig gut aufgeht, stelle ich eine kleine Backform mit heißem Wasser während des Backens in den Ofen.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

# *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -



## Schnelle Soda-Brötchen

**Zutaten:** 2 Tassen Vollkornmehl, 1 Teel. Natron, 1 Teel. Salz, 1 Prise Zucker, 1 Ei, 3/4 Tasse Buttermilch

**Zubereitung:** Die trockenen Zutaten vermischen. Buttermilch und Ei mit einem Handrührgerät unterkneten. Mit 2 Löffel kleine Teigbällchen auf ein gefettetes Backblech geben und mit etwas Buttermilch bestreichen. Bei 220 Grad im vorgeheizten Ofen rund 20 Minuten backen.

Unser Tipp: Haushaltsnatron

Natron oder auch Back-Soda genannt, ist ein Allerweltskünstler. Dieses altbewährte und preiswerte Hausmittel ist nicht nur ein gutes Backtriebmittel, ein „Weichmacher“ für's Kaffeewasser, sondern kann auch zu Reinigungszwecken eingesetzt werden.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Und nun noch ein paar Rezeptideen, die wir auf einer Verkostung in diesen Tagen vorstellten:

### Spätzle-Champignon-Pfanne

#### **Zutaten:**

100 g Spätzle (trocken)  
2 Zwiebeln  
250 g Champignons  
6 Eier  
100 gr. geriebenen Käse  
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat  
Petersilie oder Schnittlauch  
Öl für die Pfanne

#### **Zubereitung:**

Die Spätzle in gesalzenem Wasser garen oder einen Rest vom Vortag nutzen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und etwas Öl andünsten. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden, und ebenfalls kurz mit dünsten. Alle übrigen Zutaten verquirlen und die fein geschnittenen Kräuter mit den Nudeln unterheben. Eine geölte Pfanne erhitzen. Entweder in 2 Portionen nacheinander beidseitig wie Pfannkuchen backen. Auf der bereits gebackenen Seite sofort die Hälfte des Käses streuen. Alternativ kann alles auf einmal in der Pfanne bei geschlossenem Deckel gar gestockt werden oder im auch in einer kleinen Fettpfanne im Ofen zubereitet werden. Dazu passen mit Essig und Öl angemachte grüne Salate oder einfach nur aromatische Tomaten.

Anstatt Champignons kann auch die gleiche Menge in kleine Würfel geschnittene Paprika zzgl. 2 Essl. gehackte Kapern verwendet werden.

### Schlemmerkuchen

Dieses beliebte Rezept finden Sie im Rezeptarchiv im März 2010 ganz unten auf der Seite. Varianten dazu auch im November 2011.

### Wittenseer Eierlikör-Flan

Auch dieses Rezept finden Sie an anderer Stelle beschrieben. Schauen Sie bitte im Rezeptarchiv unter Dezember 2011.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

### Apfel-Mandel-Strudel

#### **Zutaten:**

Strudelteig:  
1 Ei  
100 g Schmand  
75 g Rapsöl  
1 Prise Salz  
250 g Mehl  
Mehl zum Ausrollen

#### **Füllung:**

4 Eier  
150 g gemahlene  
Mandeln  
6 Essl. Rosinen  
Zimt  
5 Essl. Zucker  
2 Essl. Rosenwasser  
5 Äpfel  
1 Ei zum Bestreichen  
Puderzucker

#### **Zubereitung:**

Alle Teig-Zutaten, ausgenommen Mehl in einer Rührschüssel verrühren. Das Mehl mit einem Rührgerät ausgerüstet mit Knethaken solange durchkneten, bis sich der Teig gut von der Schüssel löst. Den Teigkloß mit Mehl bepudern und mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Eier, Mandeln, Rosinen, Zimt, Zucker und Rosenwasser verrühren und ebenfalls ruhen lassen. Den Teig auf einem bemehlten Backpapier dünn in Backblechgröße ausrollen. Mit einem scharfen Messer einmal in der kürzeren Seite halbieren. Die Mandelmasse im mittleren Drittel der Länge nach auf beiden Teigen verteilen. Die Äpfel vierteln, entkernen und mit der Schale nach oben leicht überlappend auf die Mandelmasse legen. Die beiden äußeren Teigdrittel ggf. mit Hilfe des Backpapiers über den „Berg“ schlagen, so dass sie ein wenig über einander liegen. Die Enden und die Mitte leicht andrücken und mit verquirltem Ei bestreichen. Bei 150 Grad C rund 40 Min. backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

### Paprika-Tortilla mit Kapern

**Zutaten:** 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 rote Paprika, 1 Bund Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch, 1 Essl. Kapern, 2 Essl. Olivenöl, Salz, Pfeffer, 4 Eier.

**Zubereitung:** Das Gemüse waschen, vorbereiten und klein würfeln bzw. schneiden. Die Kapern grob hacken. 1 Essl. Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Das Gemüse einschl. Kapern darin ca. 10 Min. dünsten. Zwischenzeitlich die Eier verquirlen, das Gemüse dazugeben und gut würzen. Rund 30 Minuten bei 160 Grad Umluft im Ofen stocken lassen.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M